



1. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSE

52 811 01 Élelmezésvezető

2. A SZAKKÉPESÍTÉS MEGNEVEZÉSÉNEK FORDÍTÁSA

Catering manager

(A MEGNEVEZÉS FORDÍTÁSA TÁJÉKOZTATÓ JELLEGŰ)

3. A KÉSZSÉGEK ÉS KOMPETENCIÁK LEÍRÁSA

A szakember képes:

- összetételük alapján megállapítani az élelmiszerek és ételek szervezetre gyakorolt hatását;
- népszerűsíteni az egészséges táplálkozást, a táplálkozási ajánlások alapján;
- meghatározni a különböző korcsoportok étrendjét a táplálkozási ajánlások, a tápanyagszükséglet, a szakmai szempontok és a hatályos jogszabályok figyelembe vételével;
- kiszámolni az ételek energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát, számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló jogszabályban meghatározott allergén összetevőket hagyományosan és tápanyag számítási szoftver segítségével;
- dönteni az élelmiszerek összetétele szerinti felhasználásáról a különböző korcsoportok ellátása során;
- az ellátottak egészségi és szociális helyzetének ismeretében a megfelelő élelmezés megvalósítására;
- meghatározni és alkalmazni a korszerű ételkészítési technológiákat;
- értelmezni a táplálkozásfüggő betegségek jellemzőit, és megelőzésének módjait;
- követni és alkalmazni a dietetikus szakmai utasításait;
- felismerni és a jellegük szerint a diétára jellemző előírások alapján felhasználni vagy kikerülni az allergéneket tartalmazó élelmiszereket;
- irányítani a napi élelmezési feladatokat;
- megszervezni, irányítani és ellenőrizni az élelmezési ellátás tevékenységeit, figyelembe véve a helyi specialitásokat;
- a jogszabályi előírásoknak megfelelően elkészíteni az anyaghányad-nyilvántartó lapot;
- meghatározni az élelmezési üzem működésének tárgyi, személyi feltételeit;
- az élelmezési üzem gazdaságos üzemeltetéséhez szükséges gépek, berendezések használatára és azok működésének betanítására;
- az áruforgalom és a termelés irányítására, ellenőrzésére;
- az élelmezési üzem gazdaságos működtetésére;
- gazdasági számítások elvégzésére, (költségvetés, költségelszámolás, anyagkiszabás, térítési díjak, stb.);
- előírásoknak megfelelő dokumentáció hagyományos és elektronikus elvégzésére;
- kialakítani a tevékenységi körében végzett vagyontárgyak, alapanyagok, eszközök, berendezések megóvására irányuló tevékenységet, azokkal való anyagi elszámolást;
- irányítani a leltározást, probléma esetén annak hatékony és gyors kivizsgálására;
- alkalmazni a dolgozók foglalkoztatására vonatkozó jogszabályokat;
- értelmezni a szervezeti egységre és működésre vonatkozó előírásokat;
- együttműködni munkatársaival, a dietetikussal és a diétás szakáccsal;
- értelmezni és alkalmazni az élelmiszer-biztonsági előírásokat;
- felkészülni a szakhatóságok ellenőrzésére, és segíteni azok munkáját;
- a vezetői kompetenciák érvényesítésére;
- a kötelező továbbképzéseken elsajátított ismereteket alkalmazni.

4. A BIZONYÍTVÁNY TULAJDONOSA ÁLTAL BETÖLTHETŐ FOGLALKOZÁSOK KÖRE

2223 Dietetikus és táplálkozási tanácsadó

(*) Megjegyzések:

Jelen dokumentum célja, hogy kiegészítő információkat nyújtson az adott bizonyítványról, önmagában nem szolgál a szakképesítés érvényes bizonyítványaként. Az űrlap formátumának alapját a következő dokumentumok adják:

„93/C 49/01 of 3 December 1992 on the transparency of qualifications” (93/C 49/01 számú 1992. dec. 3-ai Tanácsi Határozat a szakképesítések átlát-hatóságáról), „Council Resolution 96/C 224/04 of 15 July 1996 on the transparency of vocational training certificates” (96/C 224/04 számú, 1996. július 15-ei Tanácsi Állásfoglalás a szakképzési bizonyítványok átláthatóságáról), „Recommendation 2001/613/EC of the European Parliament and of the Council of 10 July 2001 on mobility within the Community for students, persons undergoing training, volunteers, teachers and trainers” (2001/613/EC számú 2001. július 10-ei Európai Parlamenti és Tanácsi Ajánlás a tanulók, gyakorlati képzésben résztvevő személyek, önkéntesek, tanárok és képzők, oktatók közösségen belüli mobilitására).

Az átláthatóságról további információk érhetők el: <http://europass.cedefop.europa.eu/>

©European Communities 2002 ©

MINIFLEXA

5. A BIZONYÍTVÁNY HIVATALOS ALAPJA

A bizonyítványt kiállító szerv neve és státusza	A bizonyítvány elismeréséért felelős nemzeti hatóság neve és státusza Nemzetgazdasági Minisztérium			
A bizonyítvány szintje (nemzeti vagy nemzetközi) OKJ szakképesítési szint: 52 felső középfokú szakképesítés, amely érettségi végzettséghez kötött és elsősorban iskolarendszeren kívüli szakképzésben szerezhető meg ISCED2011 kód: 5 MKKR szint: 5 EKKR szint: 5	Osztályzási skála/Vizsgakövetelmények Ötfokú: 5 jeles 4 jó 3 közepes 2 elégséges 1 elégtelen			
A bizonyítvány sorozatjele: PT K sorszáma: 123456 A bizonyítvány kiállításának időpontja: 2021.07.21	A vizsgatevékenységeken elért eredmények és százalékos arányuk a komplex érdemjegyben			
	Szóbeli	Táplálkozástudomány – Élelmezés – Minőségbiztosítás	5	50.00
	Gyakorlati	Közétkeztetési étlaptervezés	5	25.00
	Gyakorlati	Közétkeztetési ügyvitel	5	25.00
	A komplex szakmai vizsgán elért eredmény osztályzattal		5	
Tovább lépés az oktatás következő szintjére Felsőoktatásba	Nemzetközi megállapodások			
Szakképzés folyamatára vonatkozó egyéb információ				
Jogi alap 2011. évi CLXXXVII. törvény a szakképzésről 29/2016 (VIII.26.) NGM rendeletben kiadott szakmai és vizsgakövetelmény.				

6. A BIZONYÍTVÁNY MEGSZERZÉSÉNEK HIVATALOSAN ELISMERT MÓDJAI

A szakmai elméleti és gyakorlati oktatás leírása	A teljes program százalékában %	Időtartam (órák/hetek/hónapok/évek)
Iskolai/képző központ alapú	Elmélet: 60 % Gyakorlat: 40 %	
Munkahelyi alapú		
Akkreditált előzetes képzettség		
Teljes képzési idő		700 óra

Belépési követelmények:

- érettségi végzettség

Szakmai követelmény modulok:

11498-12 Foglalkoztatás I. (érettségire épülő képzések esetén)

11562-16 Táplálkozástudomány ismeretek

11563-16 Minőségbiztosítás a közétkeztetésben

11565-16 Irányított közétkeztetés gyakorlat

11629-16 Élelmezéstervezés

11627-16 Élelmezési menedzsment

11499-12 Foglalkoztatás II.

Jelen bizonyítvány kiegészítő a Nemzeti Referencia Központ és a Nemzeti Europass Központ honlapjain közzétett kiegészítő útmutató alapján került elkészítésre.

Nemzeti Referencia Központ – NSZFH – <http://nrk.nive.hu>

A vizsgaszervező vezetője:

Kiállítás dátuma: 2021.07.21

P. H.